

. Monas de pasqua .



Brioche de Pâques espagnoles, région de Valencia

Ingrédients pour 6 brioches individuelles :

- 1 c.à.c de rhum blanc
- 125 g de sucre
- 125 ml de lait
- 2 c.à.c de fleur d'oranger
- 2 c.à.c d'extrait de vanille
- 25 g de levure de boulanger fraîche
- 3 gros œufs
- 40 ml d'huile de tournesol
- 500 g de farine T55
- Le zeste d'une orange bio
- Quelques vermicelles et œufs en chocolat

- Faire tiédir le lait puis émietter la levure de boulanger jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute
- Ajouter 2 œufs entiers, bien mélanger. Ajouter le sucre, remuer, puis la vanille, le rhum et la fleur d'oranger
- Ajouter 160 g de farine, mélanger. Verser l'huile et compléter avec le restant de farine. Bien remuer
- Malaxer la pâte pendant 8 minutes. Recouvrir le saladier d'un film étirable et laisser reposer 4 heures
- Habiller la plaque du four d'une feuille de cuisson. Déposer la pâte sur une plaque en silicone légèrement huilée
- Allonger la pâte et former un boudin. Couper la pâte en 6 parts égales. Former des boules
- Placer les boules sur la plaque du four. Laisser reposer pendant 2 heures
- Préchauffer le four à 180°C th. 6 pendant 15 minutes. Badigeonner les brioches de l'œuf battu en omelette
- Saupoudrer des vermicelles et autres petits bonbons de décoration, enfourner pour 17 minutes
- Surveiller la cuisson selon votre four. Servir froid, accompagné d'autres œufs de Pâques

Conseils :

- La levure de boulanger fraîche s'appelle aussi levure de panification et s'achète chez le boulanger
- Cette recette en l'état donne une brioche dense et sèche, à la mie friable, compacte
- Pour la réussir faire cette recette en remplaçant l'huile par 120 g de beurre et surtout mettre maximum 20 g de levure de boulanger, pas davantage
- Pour la rendre plus digeste, l'accompagner d'une crème anglaise, ou le matin en guise de tartine
- La pâte à également aussi trop reposée, diminuer les 2 temps de repos pour la levée de la pâte (2h + 1h)

